

## असाधारण EXTRAORDINARY

भाग II—तण्ड 3—उप-तण्ड (i) PART II—Section 3—Sub-section (i)

#### प्राधिकार से प्रकाशित PUBLISHED BY AUTHORITY

Ho 70]

नई बिल्ली, शनिवार, फरवरी 26, 1983/फाल्गुन 7, 1904

No. 701

NEW DELHI, SATURDAY, FEBRUARY 26, 1983/PHALGUNA 7, 1904

### इस भाग में भिन्न पष्ठ संख्या वी जाती है जिससे कि यह अलग संकलभ के रूप में रखा जा सके

Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

# स्वास्थ्य श्रौर परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग)

#### अधिसूचना

नई दिल्ली, 26 पण्वरी 1983

मार काठ निर्ण 109(अ).— बाह्य अपिश्रण नियम 1955 में समापन प्रतन के लिए नियमों का एक प्रारूप खाद्य अपिश्रण अधिनियम 1954 (1951 का 37) की धारा 23 की उपधारा (i) हारा यथा अपिश्रत भारत सरकार के स्थास्थ्य और परिवार कल्याण महानय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिम्चना सख्या माठकाठनिठ 837 तारीख 1 सितम्बर, 1981 के अधीन भारत के राजपन, भाग 2, खंद र, उपखद (i) तारीख 2-9-81 के पूटर मख्या 1981—1987 पर प्रकाणित किया गया था, जिसमें उस तारीख से जिसको उस्प राजपन्न की प्रतिया जनना को उपलब्ध कराई गई थी, 90 विन की समाप्ति से पूर्व उन गभी उक्तियों से आक्षेप धौर मुझाव मार्ग गण्थे, जिनके उससे प्रभावित हान क, नभावता है।

और ध्वय राजपन्न 1.2 मितम्बर, 1981 की जनता का उपलब्ध करा दिहा गया था

और तन्त्रीय सरकार न नियमों के उक्क प्रारूप की बाबन जनशा से प्राप्त सकेयों और मुझाबों पर विचार कर लिया है,

1396 GI/82

अत अब, केन्द्रीय भरकार, उबत अधिनियम की धारा 2.5 की उपधारा (i) हारा प्रदल्त शिव्सियों का प्रयोग करने हुए और केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्थ के पश्चात् खाद्य अपिमश्रण नियम 1955 में और संशोधन करने के लिए निस्तलिखित नियम बनाती है, अर्थान् ——

#### प्रारूप नियम

- 1 (1) इन नियमों का मक्षिण्न नाम खावा अपमिश्रण निवारण (प्रथम सम्राधन) नियम, 1983 है।
- (2) ये सिवास नियम 2(3) के जो प्रकाशन की तारीख से छह मास के पक्ष्वास प्रवृत्त होगा, राजपत्न में प्रकाशन की नारीख की प्रवृत्त होगे।
- 2 खाद्य अपिमश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमे इसके पण्चाम उक्त नियम कहा गया [है) के नियम 42 में,
  - (1) उप-खण्ड (क्ष) में, ''खार्थ मामान्य नमक की प्रतिशानता तथा' सक्वों का योप किया जाएगा।
  - (१) इपाखण्ड (८) के अस्त में निम्निमिखिन णब्दों को जोडा जाएगा अर्थान् ---

"यदि मिश्रित ममाला तेल मे तला जाता है तो उस पर निग्नलिखित लेखल होगा —-

(1)

#### मिश्रित मसाला (तला हुआ)

यह मसाला.. (अयुवत खाद्य नेल का नाम) में नला गया है

उ ज्ला नियम के परिणिष्ट का में,

(क) मद क. 05, 01, क. 05, 02 本 05 03, 带.05.03.01, 重.05 04 ጥ 05.04.01, 45 05 07 47 05 09, 市 05.08, **事**,05,10, 事,05 11, 〒○05 I?。 死、05、13。 带, 05, 14, **乖 05 15**, और का. 05 23 के अन्त मे 亚、05 17,

निम्नलिखित अंत स्थापित किया अ।एगा अर्थात् --

"इसमें मिलाए गण रंजना पदार्थ नहीं होंगे"

(खा) मद क. 05 01 का 05 03 02, क 05 01 02 **雪. 05. 06 01 晒 05 07 01 雪 05 08 01** 年 05 09,01 年 05 10 01 年 05 11 01 〒 05 12 01 年 05 13 01 〒 05,14 01 死, 05, 15, 01 年 05, 16 01 年 05 17 01 重, 05, 17, 02, 重, 05, 17, 03, 年, 05, 18, और क 05,23 के अन्त में निम्नलिधिन जोड़ा जाएगा, अर्थात् :---

"उसमे मिलाण गए रजक पदार्थ नहीं होते ,

- 2. मद क 05 21 में "जब नाभी सामान्य खान्च नमक मिलाया जाए तो भारत्सार असका प्रतिशत लेबल पर घोणित शिया जाएगः शब्दी का कीव किया जाएगः,
- मद क' 05 31 के पण्यात, निम्नितिखिल मदे अल्चम्यापित की जाएगी, अर्थान् --

"क. 05 21 01--मिथित मसाला (साबृत) से स्वच्छ सूख और स्वास्थ्यप्रव सुगिधत बूटियो नथा मसाले का मिश्रण अभिप्रेत है। इसमें सूखी साग भाजी और/या फल, विलहन, महसून, अदरक, खनखम और करी के पत्ते भी हो सकते है। यह मिलाए गए रजक पदार्थ से मुक्त होगा। यह फर्न्दी और कीट ग्रमन से मुक्त होगा। बाह्य पदार्थ का अन्यात भार में पाच प्रतिशत से अधिक नहीं होगा जिसमें से कार्बनिक पदार्थ जिसके अन्तर्गत विजातीय खाद्य बीज भी हैं, और अकार्बनिक पदार्थ का अनुपात जमग तीन प्रतिमन और दो प्रितिशत से अधिक नहीं होगा।"

मिश्रण में अनुर्विष्ट मनालों के नाम लेजल पर शार के आधार पर सम्मिश्रण के अवरोही अस में उपर्राणन किए जायंगे।

- 4 मद क 0.7 0.3 मे. ''फ़क्टोस/ख्लुकोस का अनुपात 0 90 से कम नहीं हाना "शब्दा और अंकों के स्थान पर "फ़क्टाम/स्लुकाम का अनुपान ।। 95 से कम नहीं होगा" प्रब्व और अंक रखे जायेगे.
- 5 मद क. 18 01 में 'आटा" णब्द के स्थान पर, 'आटा या परिणामी आटा" शब्द रखे जायेने।

PART II—SI C. 3(i)] छ मद क. 1९ 07 के स्थान पर निस्निविद्येत रक्षा जरामा अर्थान् '−−

> ंक 19 07 विस्कृट, जिनके अन्तर्गत वेफेर विरनुष्ट भी। है जो मैदा, बनस्पति या परिष्कृत खाद्य तेल अथवा टेबस मस्यन यादेशी मक्खन या कृत्रिम मक्खन या घी या उनके मिश्रण स बनाए जायेंगे। इतमे निम्नलिखित एक या अधिन गंपटा हो गकते हैं, अर्थात् ---

सामान्य खाद्य नमक, अनुझान प्रिष्ट आक्सीकारक पायसी-कारक और स्थामीकारक, अनुज्ञान परिरक्षक और रम . किण्वन-कारक जैसे बेकिंग पाउडर, अमोनियम बाइकार्बनिट, अमोनियन वासिनिट और मक्खन दुख पाउडर अनाज और ५४% उत्पाद, पनीर, मिट्रिक अस्य, कोका कार्फा निक्कपं खाद्य निर्जलीकृत नायरियल, डैक्सर्राज, फल और फल उत्पाद, सूखे फल और दृढ़ फल, अडे, लाद्य वनस्पति इत्पाद, एमिलेस और अन्य एन्जाइस अनुभाव सुकविपूर्ण . स्इचियर्धक और फिक्सचर, आटा उन्नधक, अवरत ग्ल्टेन, म्ंगफर्ला का आटा, दुग्ध और दुग्ध उताद, मध जैली फाइंग कारका, द्रव म्लूकोस, माल्ट उत्पाद, ग्राच तिलहन, आटा और चरा, गरम मगाले और मसाले खास स्टास जैसे आलू स्टार्च और खाद्य आटा, भीनी और और कीनी उत्पाद, इक्टं शुगर, गुउ प्रोटीन सान्द्र गीर और अन्य पै।पक सो।डियम वार्डमलफेट गोडियम मेटा-बाईसल्फेट और अन्य दें। कंडीणनर, विटामिन, हैरियपन और फेरम माल्ट, पीटेणियम आयोष्टाइड; मेलिक और शैक्टिक अस्त, टार्टरिक अस्त, सिरका और एगेटिक अस्त रामीर ।

बिस्कृट निम्नलिखित मानको के अनुरूप होगे अर्थात् --

- (क) (মুদ্দে आधार पर) প্ৰছল हাइট্টাৰপাধিক के अस्य मे अविलेय भस्म । () प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
- (দ্ব) निकाली गई बसा की अभ्यता (ओलिक अभ्यत के टए में) 1 5 प्रतिशत में अधिक नहीं होगी।"

 मद का, 25, 03 के प्राचान निर्मातिस्त्रन को जीत्राक्षीका का जाएंगी, अथन् ---

क. 25. 02. 01 चुइंगम था वजनगम, चुइंगम अ।धार या बबलगम आधार, प्राकृतिक या सिन्येटिक, नान-टाक्सिक इंक् शर्करा और द्रव स्वूकोम (कार्नेसिरप) से तैवार किया जाएगा । ग्न आधार के निम्नलिखित कोतीं का प्रयोग किया जाएगा: —

- (1) क्षवूल, कीकर (गम अरै विका)
- (2) **धी**र
- (3) झीगा (जैन)
- (4) चर्ट्रा
- (5) चीकृ (स्पोटा)
- (८) प्राकृतिक स्वड लेटेक्स
- (७) सिन्थेटिक रबड़ लेटेक्न
- (8) काष्ट्रज राख का जिल्लानेल एस्टर
- (9) गाँव राज का जिल्लामेल एक्टर
- (10) मिन्थेटिक राख
- (11) आंश्रिक एवं से हाइड्रोजनका गींद 🙃 ফাডেস राज का फिल्मरोल एसड
- (13) प्राकृतिक सल
- (13) पंति(विनिन्न एमीटेट
- (14) अगर (खास श्रेणी)

इसमें (२१२)लिखित स्थटकों में से कोई भी स्टेन्टिन ही राकेगा

- (क) क्लिसर्गन
- (खा) भावट
- (ग) दुग्ध पा ५४ /
- (घ) चाकलेट
- (इ) काफ
- (ম) जिलंदिक खन्दा श्रेणी
- (छ) अनुज्ञान सुरु(चिक
- (म) अन्जात राजन
- (झ) अनकान प्रति आवर्साकाक
- (ङा) अन्अतन पि∵श्लक
- (ट) अनुज्ञात पायस'कारक
- (अ) मार्गियर
- (ड) स्तेह जैसे कि स्टाचं टेल्क, स्ट्रीक्क अस्त्व, आइसिंग शर्कस, पैराफित मोम का द्वार पैराफित, खाद्य धोणी का अन्य खाद्य धोणी स्वतिक तेल
- (क) पेय जल
- (ण) अम्लीकारक खाद्य श्रेणी
- (त) विटामिन खाँचण प्राटंन जैसे पीनक
- (थ) टिट। নিয়ম ভাইয়াক্দ। হুছ, खाद्य प्रेणी (भार के अनुसार अधिकासम । স্বিশ্বন)
- (व) कैल्गियम कार्बोनेट
- (ध) मैंग्नेशियम काबंनिट
- (न) फामफेटिस स्टार्च

यह गदगी गर्द अर्पामञ्जलो जीर हानिकारक मर्स्या से रहिन होगा। यह निक्तिस्थित मानको के भी अनुसप होगा, अर्थान --

संघटक 	अहंगम 	 वबस्य गम
(1) गम	भार में । ' 5 प्रति- शन से कम नहीं होय।	भार में 14.0 प्रतिणत में कम कहीं होगा।
(2) সংশ্লৈষ	भारमे ३ 5 प्रति-	भार में 3.5 प्रतिणक्ष से अधिक क्हीं होती।
(3) सल्फेटभस्म	भार में 9-5 प्रक्षिणक से अधिक नहीं होगी ।	भार में 11.5 प्रतिशत में अधिक नहीं होती।
(4) अम्ल अविलेय भस्म	भार में 2.0 प्रक्षिणत से अधिक नहीं होगी ।	भार में 3.5 प्रतिमन में अधिक नहीं होगी।
(5) अपचायक चीनी इसे डेक्सट्रीज माना गया है ।	भारमे 4.5 प्रतिणक्ष से अधिक नहीं होगी	भारमें 5.5 प्रशिणात से रुम नहीं होगी।
(७) गुक्ताम	भार में 70 00 प्रतिणरुमें अधिक नहीं होगी।	भारमे 60.0 प्रतिणप्त से अधिक नहीं होगी

[मक्या पीठ 15014/1/79 पीठण्यठ (एफठणण्ड एन०) पीठएफठण्ठ] एमठ केठ गुधकर, समुक्त मर्बिव

# MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELF ARE (Department of Health)

#### NOTIFICATION

New Delhi, the 26th Lebruary, 1983

G.S.R.109(E).—Whereas certain draft rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, were published as required by Sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), with the notification of Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health) No. G.S.R. 837, dated 1st September 1981 at pages 1984—1987, in the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i) inviting objections and suggestions from all the persons likely to be affected thereby before the expiry of 90 days from the date on which copies of the said Gazette were made available to the public.

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 12th September, 1981;

And whereas the objections and suggestions received from the public on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by subsection (1) of section 23 of the said Act, the Central Government after consultation with Central Committee for Food Standards hereby makes the following rules, further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:

#### RULES

- 1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (1st Amendment) Rules, 1983.
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette, except rule 2(3) which shall come into force after six months from the date of its publication.
- 2 In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as (he said rules), in rule 42.
  - (i) In clause (I), the words "percentage of edible common salt and" shall be omitted.
  - (ii) in clause (L) the following words shall be inserted at the end, namely:—
    - "If mixed masala is fried in Oil, it shall be ut the following label;—

# MIXED MASALA (FRILD) THIS MASALA HAS BEEN FRIED IN (Name of the edible oil used)

- 3. In appendix "B" to the said rules,
- (1) (a) in items A. 05.01, A.05.02, A. 05.03, A. 05.03.01, A. 05.04, A.05.04.01, A.05.07, A.05.08, A. 05.09, A. 05.10, A. 05.11, A. 05.12, A. 05.13, A.05.14, A. 05.15, A. 05.17, and A. 05.22, after the words and figures "insect damaged matter shall not exceed 5 per cent by weight", the words "It shall be free from added colouring matter.", shall be inserted;
  - (b) in items A. 05.01.01, A. 05.03.02, A. 05.04.02, A. 05.06.01, A. 05.07.01, A.05.08.01, A. 05.09.01
    A. 05.10.01, A. 05.11.01, A. 05.12.01, A. 05.13.01, A. 05.14.01, A. 05.15.01, A. 05.16.
    A. 05.16.01, A. 05.17.01, A. 05.17.02, A.05.17.03
    A. 05.18, and A. 05.23, the words "It shall be free from added colouring matter.", shall be added at the end;

(2) in item A. 05.21, the "whenever edible common salt is added, its percentage by weight shall be declared on he label, also" shall be omitted;

- (3) after item A 05.21, the following items shall be inserted, namely:
  - "A. 05.21.01 Mixed Masala (whole) means a mixture of clean, dried and sound aromatic herbs and spices. It may also contain dried vegetables and/or fruits, oilseeds, garlic, ginger, poppy seeds and curry leaves. It shall be free from added colouring matter. It shall be free from mould growth and insect infestation. The proportion of extraneous matter shall not exceed five per cent by weight, out of which the proportion of organic matter including foreign edible seeds, and inorganic matter, shall not exceed three per cent and two per cent, respectively.
  - The names of the spices contained in the mixture shall be indicated on the Label in descending order of composition by it".
- (4) in item A. 07.03, for the words and figures "Fructose/ Glucose ratio shall not be less than 0.90", the words and figures "Fructose/Glucose ratio shall not be less than 0.95, shall be substituted;
- (5) in item A, 18.01, for the word "Atta" the words "Atta or resultant atta", shall be substituted;
- (6) for item A. 18.07 the following item shall be substituted, namely:-
  - "A.18.07-- Biscuits including water breuits shall be made from maida, vanaspati or refined edible oil or table butter or deshi butter or margarine or ghee or their mixture. It may contain any one or more of the following ingredients, namely:--

Edible common salt; permitted anti-oxidents: emulsifying and stabilising agents; permitted preservatives and colours; leavening agents, such as baking powder; ammonium bicarbonate; ammonium carbonate; butter milk powder; cereals and their products; cheese; citric acid; cocoa; coffee extract; edible desiccoted coconut; dextrose; fruits and fruit products; dry fruit and nuts; egg; edible vegetable products; amylases and other enzymes, permitted flavouring agents; flavour improvers and fixers; flour improvers: ginger; gluten; groundnut flour milk and milk products; honey; jellyfying agents; liquid glucose; malt products; edible oilseeds; flour and meals; spices and condiments; edible starches such as potato starch and edible flour: sugar and sugar products; invert sugar; jaggery, protein concentrates and other nutrients; sodium bisulphites, sodium meta-bisulphite and other dough conditioners; vitamins, calcium and ferrous salts; potassium iodide, malie and lactic acids; tartaric acid; vinegar and acetic acid; yeast,

- Biscuits shall conform to the following standards, namely :—
- (a) Ash insoluble in dilute hydrochloric acid(on dry basis) shall not be more than 0.1 per cent,
- (b) Acidity of extracted fat (as oldic acid) shall not exceed 1.5 per cent";
- (7) after item A.25.02, the following item shall be inserted, namely :—
  - "A. 25.02.01—Chewing gum and bubble gum shall be prepared from chewing gum base or bubble gum

base, natural or synthetic, non-toxic; cane sugar and liquid glucose (corn syrup).

The following sources of gum base may be used :--

(1) Babul, Kikar (Gum Arabic)

- ---- --

- (2) KHAIR
- (3) Jhingan (Jacl)
- (4) Ghatti
- (5) Chiku (Sapota)
- (6) Natural rubber latex
- (7) Synthetic rubbet latex
- (8) Glycerol ester of wood rosin
- (9) Glycerol ester of gum rosin
- (10) Synthetic resin
- (11) Glycerol ester of partially hydrogenated gum or wood rosin
- (12) Natural resin
- (13) Polyvinyl acctate
- (14) Agar (food grade)

It may also contain any of the following ingredients, namely:—

- (a) Glycerine;
- (b) Malt;
- (c) Milk powder:
- (d) Chocolate;
- (c) Coffee;
- (f) Gelatin, food grade,
- (g) Permitted I-layours;
- (h) Permitted Colours;
- (i) Permitted anti-oxidants;
- (j) Permitted Preservatives,
- (k) Permitted Emulsiflers;
- (l) Sorbitol;
- (m) Lubricants, such as starch, tale, stearic acid, icing sugar, paraffin wax or liquid paraffins, food grade, or other food grade mineral oil;
- (n) Water, potable;
- (o) Acidulants, food-grade;
- (p) Nutrients like vitamins, minerals, proteins:
- (q) Titanium dioxide, food-grade (Maximum 1 per cent by weight),
- (r) Calcium carbonate;
- (s) Magnesium carbonate;
- (t) Phosphated starch;

It shall be free from dirt, filth, adulterants and harmful ingredients. It shall also conform to the following standards, namely:—

Ingredients	Chewing gum	Bubble gum
(i) Gum	Not less than 12.5 per cent by weight.	Not less than 14.0 per cent by weight.
(ii) Moisture	Not more than 3.5 per cent by weight.	Not more than 3.5 per cent by weight,
(iii) Sulphated Ash	Not more than 9.5 per cent by weight.	Not more than 11.5 per cent by weight.
(iv) Acid insoluble ash	Not more than 2.0 per cent by weight.	Not more than 3.5 per cent by weight.
(v) Reducing sugars (calculated as dextrose)	Not less than 4.5 per cent by weight.	Not less than 5.5 per cent by weight.
(vi) Sucrose	Not more than 70.0 per cent by weight.	Not more than 60.0 per cent by weight.

[No. P. 15014/1/79-PH(F&N)PFA]

S.K. SUDHAKAR, Jt. Secy.